

いま茨城酒造組合の会長も務められている廣瀬商店さんの白菊は絶品です。

茨城が誇る地酒といえば、浦里酒造店の霧筑波です。味、香りともに秀逸。

女性杜氏の浦里美智子さんが醸す結ゆい!特に雄町を使った1本は最高!!

僕のオススメは地元つくばの男女川を醸す稲葉酒造のすてらです!!



左からJR土浦駅地酒専門店&Bar IBARAKI佐藤酒店(フレイアトレ士浦)佐藤栄介、毎年2,000種類以上の日本酒を嗜む あおい有紀、茨城県産業技術イノベーションセンター 武田文宣、JR水戸駅 TXつくば駅いばらき地酒バー店主 井坂紀元

# 地酒の達人 65選

関東随一の酒蔵を有する茨城県。全国にその名を轟かす酒蔵もあれば、まだまだ知られていない地元の銘酒も点在している。そこで、茨城の地酒に詳しい地酒の達人に「いま飲むべき茨城の地酒」のセレクトを依頼。全36歳から選ばれた65本を実際に試飲した上で、レビューを作成いただいた。いま購入できる本場に美味しい茨城の日本酒を探す旅に出かけよう。

【酒の種類について】  
酒類ごとに色分けしています。

純米大吟醸 大吟醸 Super Premium  
古酒 純米吟醸 純米酒 ローカル酒  
スパークリング リキュール

【味わいについて】  
試飲に基づき「旨み」「香り」「酸味」の3つの指標で銘柄の味わいを表現しています。

※価格は2020年3月時点のものです。

## 結ゆい 純米大吟醸

結城酒造(結城市)  
結城酒造は有名な結城市で江戸時代に創業した結城酒造。敷地内の井戸水を使用し、丁寧に醸造しています。そんな結城酒造が造る「結ゆい」純米大吟醸は生産者を指定した赤磐雄町米を使用しています。



井坂さん評価  
食前酒としての華がある。辛さや酸味が抑えてあって女性に好まれる純米大吟醸。

佐藤さん評価  
まず香りから米のふくよかさ、甘みが伝わる。柔らかく、かつ味幅がある納得の一本。



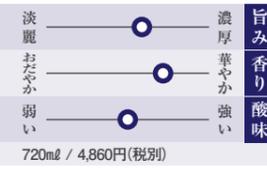
## 渡舟 純米大吟醸

府中酒造(石岡市)  
酒米「渡船」の魅力が凝縮した純米大吟醸。青りんごのように甘く爽やかな吟醸香が口中に広がる芳醇で滑らかな味わい。キレもあり上質な仕上がり。酒米「渡船」の魅力を存分に楽しめるお酒です。



武田さん評価  
果実のように瑞々しく、米の豊かな旨味も凝縮されている。これぞ純米大吟醸!

あおいさん評価  
甘味は抑えめで酸味が後から追いかけてくる。オリブオイルを使った料理にも合う印象。



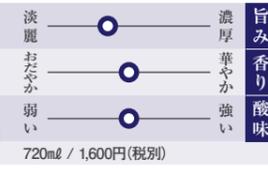
## 森嶋 純米大吟醸(雄町)

森島酒造(日立市)  
みずみずしさと、気品を感じさせる艶やかさを合わせた持つ一杯は、採れたてのクリーミーな生牡蠣や蕎麦などのシンプルなお味を引き立て、食材が持つ奥深さに気づかせてくれます。2019年IWC(GOLD)受賞酒。



武田さん評価  
香り、旨味など、絶妙なバランス。単体で味わうだけのパフォーマンスを秘めている。

あおいさん評価  
クセがなく繊細な味わいで飲み口も爽やか。お湿しやお刺身に合いそう。



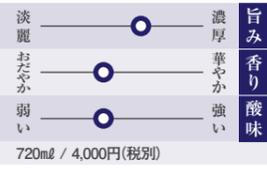
## 徳正宗 純米大吟醸 極匠

萩原酒造(鏡町)  
「山田錦」を40%まで精白し、茨城県産酵母を使用し造り上げた杜氏の自信作。コクのある味わいとキレの良いさ、そしてフルーティーな香りを楽しめます。高級感のある木箱入りで贈答用にもオススメです。



武田さん評価  
山田錦が持つ膨らみを引き出し、ボディのある一本。濃厚な味わいの料理と相性抜群。

井坂さん評価  
旨味がしっかりあるのに後味スッキリ!フルーティーで肉に合う。男性にオススメ。



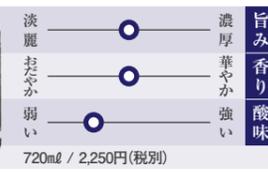
## カミマル 純米大吟醸 40

根本酒造(常陸大宮市)  
新進気鋭の中にも温故知新の願いを込めて、蔵元の屋号である上丸「カミマル」を冠しました。カミマル純米大吟醸40は、美山錦を使用し甘口気味でさっぱりとした味特徴です。



武田さん評価  
フルーティーで、後味スッキリ。ほんのりした甘味があり、線の細いきれいな印象。

井坂さん評価  
旨味と甘味があつて鼻に抜ける香りが心地良い。派手さはないが作り手のまじめさが伝わる味。



## 山桜桃

須藤本家(笠間市)  
繊細な辛口で軽快な味わい、キレの良さが秀逸です。口当たりがよいが決してやさしいお酒ではなく、日本酒好きをうならせるインパクトの強い味わいがあります。魚介類やお刺身、酢の物などとの相性◎。



佐藤さん評価  
アーモンドのような香りとカカオらしい余韻。ナッツや、高カカオチョコなどと合いそう。

あおいさん評価  
カカオのような香りで中級者向けかも。ジビエなど主張の強い料理に合いそう。



## 水府自慢 10号純米大吟醸

明利酒類(水戸市)  
明利酒類は協会10号酵母(明利小川酵母)発祥の地。10号酵母の特徴を活かした純米大吟醸。フルーティーな香りと、爽やかな酸味を楽しむことができます。



井坂さん評価  
10号酵母の特徴が良く出ている。酸味のどぶ汁にびったり合いそうなお酒!!

あおいさん評価  
柑橘系の爽やかな香りで飲み口も軽快。軽い苦みがチーズ系の料理によく合いそう。



## SEN

廣瀬商店(石岡市)  
酒米農家と酒蔵が手を組み、ひとつの田んぼからひとつのお酒をつくる。「一圃一酒」の日本酒。ピュアでスマートな味わいながらも花のような香りが余韻に残る、エレガントなお酒です。



井坂さん評価  
フルーティーでありながらキレもある。米の味がしっかりでているパランスの良い酒。

佐藤さん評価  
非常にパランスが良く、飲み疲れもなさそう。パッケージデザインそのままの素敵な酒。

